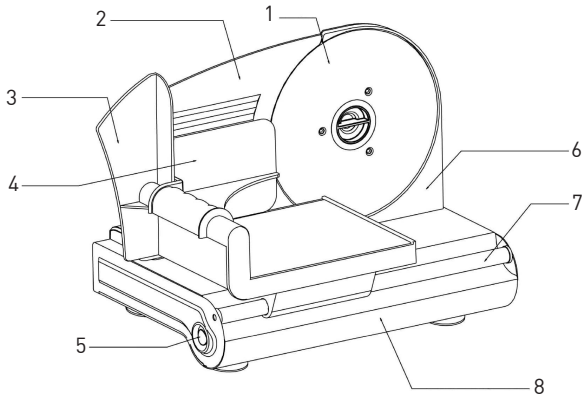
SMS 5610 DİLİMLEYİCİ

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
AR
HR

KAPIDAN KAPIYA
444 66 86
ÜCRETSİZ SERVİS
for Turkey


1
2
3
4
5
6
7
8

Değerli Müşterimiz
Ürünümüzü seçtiğiniz için teşekkür eder, iyi günlerde kullanmanızı dileriz. Tercih ettiğiniz bu ürün paranızın karşılığını vermekte ve satış sonrası hizmetiyle desteklenmektedir. Sizin ve yakınlarınızın firmamızın ürettiği ürünleri tercih etmenizden memnuniyet duyuyoruz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

SİNBO SMS 5610 DİLİMLEYİCİ KULLANIM TALİMATI

DİLİMLEYİCİNİZİ TANIYIN

Dilimleyiciniz ekmek, salam, sucuk, peynir, sebze vb. gıdaları dilimlemek için tasarlanmıştır.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

* AC230V, 50Hz
* 150W
* Ürünün etiketinde yazan voltaj değerinin evinizdeki güç kaynağıyla aynı olduğundan emin olunuz.

Bu ürün EN 60335-1, EN 60335-2-14 standartlarına uygundur

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir.Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

CİHAZIN TANITIMI
1. Bıçak
2. Kalınlık Kılavuzu
3. Sürmeli Malzeme Plakası
4. Tutacak
5. Düğme
6. Sabit bıçak gövdesi
7. Sürgü
8. Ana Gövde Tabanı

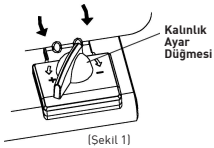
ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI
• Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar
Elektrikli cihazları kullanırken aşağıdaki temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir:
1. Dilimleyiciyi kullanmadan önce tüm talimatı okuyunuz.
2. Herhangi bir cihaz çocukların yakınında kullanılıyorken çok dikkatli olunuz.
3. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda, herhangi bir parça takmadan ya da çıkarmadan veya temizlik işlemine girişilmeden önce cihazı düğmesinden kapatınız ve fişten çekiniz; hareketli parçalarla temas etmeden önce cihazı kapalı konuma getiriniz.
4. Hareketli parçalarla temas etmeyiniz. Yiyecekleri makinenin içine kesinlikle elinizle koymayınız. Dilimleyiciyi eksiksiz monte edilmiş şekilde ve malzeme plakası ve malzeme tutucusu ile birlikte kullanınız. Bu cihaz, malzemenin boyutu ya da şekli nedeniyle mümkün olmadığı durumlar haricinde sürmeli besleme plakası ve malzeme tutucu ile beraber doğru pozisyonda kullanılmalıdır."
5. Elektrik şokuna maruz kalmamak için güç ünitesini suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.
6. Kablosu ya da fişi arızalanmış olan, normal şekilde çalışmayan, arızalı, yere düşürülmüş ya da hasarlı cihazı kullanmaya kalkışmayınız. Ürünü bedelsiz olarak yenisiyle değiştirmek ya da onarımını yaptırmak için satın aldığınız mağazaya iade ediniz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

7. Üretici tarafından tavsiye edilmeyen aksesuarların kullanılması halinde yangın, elektrik şoku ya da yaralanma gibi tehlikeler ortaya çıkabilir.
8. Cihazı açık alanlarda kullanmayınız.
9. Kablonun masa ya da tezgah kenarından sarkmaması ya da sıcak yüzeylerle temas etmemesi gerekir.
10. Bıçak son derece keskindir. Yalnızca bıçak kilidinden tutunuz. Temizlik sırasında dikkatli olunuz.
11. Cihazı tasarlanmış kullanım amacı dışında kullanmayınız.

DİLİMLEME İŞLEMİNE HAZIRLIK

1. Kabloyu dilimleyicinin altından çıkarınız ve prize takınız. Dilimleyiciyi temiz, kuru ve düz bir yüzey üzerine yerleştiriniz.
2. Hareketin düzgün bir şekilde yapılabilmesini kontrol etmek için sürmeli malzeme plakasını birkaç kez ileri ve geri hareket ettiriniz.
3. Malzeme tutucusunu sürmeli malzeme plakasının arkasına yerleştiriniz.
4. Kalınlık ayar düğmesini çevirerek gerekli dilimleme kalınlığını seçiniz. Dilimlerin ince olması için düğmeyi saat yönünde, kalın olması için ters saat yönünde çeviriniz. (Şekil 1) Kalınlık ayarı 1 ila 15 mm arasında yapılabilir.



(Şekil 1)

CİHAZIN KULLANIMI

• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler
UYARI: MALZEME PLAKASINI VE MALZEME İTİCİYİ MUTLAKA KULLANINIZ

1. 230V~ 50Hz 200W prize bağlayınız.
2. Dilimlenecek malzemeyi sürmeli malzeme plakasına yerleştiriniz ve kalınlık kılavuzuna doğru bastırınız. Daha sonra sürmeli malzeme tablasını elinizle bıçağa doğru çekiniz.
3. Malzemelerin azami boyutu 110x110x90(mm)(uzunluk x genişlik x kalınlık) olmalıdır.
4. Cihazı açınız.
5. Bıçak dönüyorken sürmeli malzeme plakasını bıçağa doğru itiniz. Tepsiyi sürekli olarak ileri ve geri hareket ettiriniz. Dilimlerin eşit kalınlıkta olması için malzemeyi kılavuza nazikçe bastırınız.
6. Makineyi 5 dakikadan daha uzun bir süre kesintisiz olarak çalıştırmayınız. Cihazın motoru aşırı ısınmaya maruz kalabilir. Düğmeyi kapalı konuma getiriniz ve motorun soğuması için en az 30 dakika bekleyiniz.
7. Dilimleme işlemi sırasında bıçağın dönüş hızında azalma olursa malzemenin bir miktar çözülmesini bekleyip dilimleme işlemine daha sonra devam ediniz.
8. Dilimleme işlemi tamamlandıktan sonra cihazın fişini prizden çıkarınız. Makineyi kaldırmadan önce güvenliğin sağlanması ve bıçağın korunması için kalınlık ayar düğmesini çevirerek kalınlık ayar kılavuzunu bıçakla aynı hizaya getiriniz.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler
DİKKAT: DİLİMLEYİCİNİN FİŞİNİ PRİZDEN ÇIKARINIZ

Makinenin parçalarını temizlemek için tüm dilimleme parçalarını sökünüz. Yumuşak bir bez ya da sünger yardımıyla ve sabun ya da sprey temizleyici kullanarak parçaları yıkayınız. Durulayıp kurulayınız.
* Dilimleyicinin hiçbir parçası bulaşık teli ya da ovma tozu kullanılarak temizlenmemelidir.
Dilimleyicinin hiçbir parçası bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
* Motor, gövde içerisine gizlenmiştir. Kesinlikle suya sokmayınız.
* Motorun yağlanmasına gerek yoktur.
MALZEME TUTUCU: Malzeme tutucusunu sürmeli malzeme plakasından çıkarınız.
SÜRMELİ BESLEME PLAKASI: Sürmeli malzeme plakasını malzeme tutucuyu çıkardıktan sonra temizleyiniz.
PASLANMAZ BIÇAK: Cihazı fişten çekiniz, soldaki vidayı ok yönünde çevirerek gevşetiniz. Daha sonra eldiven kullanarak bıçağı dikkatli bir şekilde çıkarınız. Temizledikten sonra bıçağı sol taraftaki vidayı diğer yönde çevirerek sıkıştırınız.
Not: Makineyi kaldırmadan önce güvenliğin sağlanması ve bıçağın korunması için kalınlık kılavuzunu mutlaka bıçakla aynı hizaya getiriniz.
KAYMAZ AYAKLAR: Alkol ya da cam temizleme sıvısı gibi yağ çözücü temizlik malzemeleri kullanarak temizleyiniz.

BAKIM

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler
Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

SAKLAMA
* Kalınlık kılavuzunu bıçakla aynı hizaya getiriniz.
* Kabloyu dilimleyicinin altındaki kablo toplama bölümüne sarınız.

DİLİMLEYİCİNİN KULLANIMI
* Etleri kağıt inceliğinde dilimleyebilmek için önceden 2 ila 4 saat boyunca dondurunuz.
* Etler kemiksiz olmalıdır. Meyvelerin çekirdekleri çıkarılmış olmalıdır.
* Dokusu düzensiz olan balık ve ince biftek gibi yiyeceklerin dilimlemesi zordur. Dilimlemeye başlamadan 2 ila 4 saat boyunca dondurunuz.
* Turşu kurarken salatalıkları ve diğer sebzeleri dilimleyiciyi kullanarak dilimleyip şık görünümlü turşular, turta için elmalar elde edebilirsiniz.
SICAK ETLER: BİFTEK, ROSTO, KUZU, ROZBİF
* Sıcak ve kemiksiz etleri dilimlemeden önce malzemeyi fırından çıkarıp 15 ila 20 dakika boyunca soğumalarını bekleyiniz. Bu sayede yiyecekler suyunu kaybetmeyecek ve ufalanmadan daha düzgün şekilde dilimlenebilecektir.
* Gerekiyorsa malzemeyi malzeme tepsisine sığacak şekilde kesiniz. Rosto bağlanmış durumdaysa motoru durdurunuz ve ipleri bıçağa yaklaştıkça teker teker çıkarınız.

SON DERECE İNCE KESİLMİŞ KAVURMA YA DA YENİ KIZARMIŞ DANA DÖŞÜ
Kavurmayı gece boyunca suyuyla birlikte soğumaya bırakınız. Dilimleme işleminden önce kavurmayı süzünüz ve dökülen suları toplayınız. Kağıt havlu yardımıyla kurulayınız. Fazla yağını gideriniz. İyice soğutulmuş kavurmayı istediğiniz kalınlıkta dilimleyiniz. Dilimleri ısıya dayanıklı bir tabağa yerleştirip üzerine kenara ayırdığınız et suyundan bir miktar dökerek sıcak servis ediniz. Önceden 150°C'ye ısıtılmış fırında 30 dakika boyunca pişiriniz.

PEYNİR
Dilimlemeden önce iyice soğutunuz. Nemini muhafaza etmek için streç filmle sarınız. Peynirin doğal tadını zenginleştirmek için servis etmeden önce oda sıcaklığına ulaşmasını bekleyiniz.

SALAM SUCUK
Salam ve sucuk türü malzemeler yeterli miktarlarda dilimlendikleri takdirde tazeliklerini ve lezzetlerini uzun süre koruyabilirler. En iyi sonucu elde etmek için malzemeyi soğutunuz. Dilimlemeye başlamadan önce plastik ya da sert zarını soyunuz. Eşit kalınlıkta dilimler elde etmek için sabit ve nazik bir şekilde baskı uygulayınız.

DİLİMLEYİCİNİN KULLANIMI

SEBZELER VE MEYVELER

Dilimleyiciniz patates, domates, havuç, lahana (coleslaw salatası için), patlıcan ve kabak dilimlemek için idealdir. Patatesler sulu yemekler için kalın ve cips yapmak için ince dilimler halinde dilimlenebilir. Taze ananas düzgün bir şekilde dilimlenebilir. Meyvenin dış kısmını kesip istediğiniz kalınlıkta dilimleyebilirsiniz.

EKMEKLER, KEKLER VE KURABİYELER

Yeni pişmiş ekmeği dilimlemeden önce soğumasını bekleyiniz. Kızartmak üzere daha ince dilimler kesmek için bir günlük ya da hafifçe bayatlamış ekmekleri tercih ediniz. Dilimleyici her türlü kanepe ekmeği, kek ve meyveli kekler dilimlemek için idealdir. İnce dilimli kurabiye yapmak için hamuru buzdolabında soğutup istediğiniz incelikte dilimleyiniz.

HATIRLATMA:

1. Makineyi kullanmadan önce makineyi üzerine yerleştirdiğiniz zeminin düz olduğundan emin olunuz.
2. Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir.

SATIŞ SONRASI HİZMETLERİ

Bu cihaz kullanıcı tarafından değiştirilebilen parçalara sahip değildir. Ünitenin çalışmaması durumunda şu adımları izleyin.
1. Talimatların doğru biçimde izlendiğini denetleyin.
2. Ana kaynağında işlevselliğini denetleyin.
Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, satın aldığınız yere geri götürün.
Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için, cihaz üreticisine iade edilmelidir.
Kendi kendinize tamir etmeye KALKIŞMAYIN.

Şu talimatları izleyin:

1. Dikkatlice, tercihen orijinal kutusuna paketleyin.
Ünitenin temiz olduğundan emin olun.
2. Tüm yazışmalarda, adınızı, adresinizi ve ürünün model numarasını belirtin.
3. İade etme nedeninizi belirtin.
4. Garanti kapsamındaysa, nereden, ne zaman alındığını belirtin ve satın alma kanıtını ekleyin (örn. kasa fişi).

ENGLISH

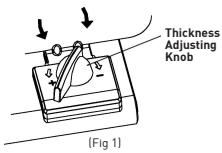
SINBO SMS 5610 FOOD SLICER
INSTRUCTION MANUAL

KNOW YOUR FOOD SLICER
Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, meat, sausage, cheese and vegetables, etc.

1. Blade
2. Thickness Guide
3. Sliding Meat Table
4. Handle
5. Switch
6. Fixed-blade box
7. Slider
8. Main Body Base

IMPORTANT SAFEGUARDS
When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:
1. Read all instruction before using slicer.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Switch off appliance first, unplug from outlet when not used, before putting on or taking off parts, and before cleaning; Switch off appliance before approaching parts which move in use.
4. Avoid contacting moving parts. Never feed food by hand. Always use completely assembled slicer with sliding feed table and piece holder. The appliance must be used with the sliding feed table and the piece holder in position unless this is not possible duo to size or shape of the food.
5. To protect against any risk of electrical shock, do not put power unit in water or other liquid.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the place of purchase for a replacement or repair free of charge.
7. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surface.
10. Blade is sharp. Hold only by blade lock. Handle carefully when cleaning.
11. Do not use the appliance for other than its intended use.

PREPARING TO SLICE
1. Unwrap cord from bottom of slicer, and slide into slot. Position slicer on a clean, dry and smooth surface.
2. Move the sliding feed table back and forth a few time to make sure movement.
3. Place the piece holder on back of the sliding feed table.
4. Select the required slice thickness by turning thickness adjusting knob, clockwise for thinner slice and counter-clockwise for thicker slice. The range of thickness adjusting is from 0 to 15mm.



(Fig 1)

OPERATION

CAUTION: ALWAYS USE FOOD PLATEAU SUPPORT AND FOOD PUSHER

1. Plug into 230V~,50Hz,150W outlet.

2. Place food to be sliced on the sliding feed table and press the piece holder against thickness guide. Then pull the sliding feed table against the blade by hand.

3. The maximum size of food is:110x110x90(mm)(length x width x thick).

4. Switch on the appliance.

5. When the blade is rotating, push the sliding feed table toward blade. Move tray back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slicer.

6. Do not operate the machine more than 5 minutes. The motor may be overheat. Turn off switch & let it rest for at least 30 minutes to cool down the motor.

7. During slicing, if the rotational speed of blade reduces, let food unfreezes for a while, then slice again.

8. When finishing slicing, unplug unit. For safety and blade protection when storing, turn thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.

CLEANING

UNPLUG SLICER FROM OUTLET

All slicing parts remove for thorough cleaning. Wash with a soft cloth or sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.

* Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.
* Motor is concealed in housing. Never submerge water.
* Motor never needs oiling.

PIECE HOLDER: Remove the piece holder from the sliding feed table.

SLIDING FEED TABLE: Clean the sliding feed table after removing the piece holder..

STAINLESS BLADE: unplug the item, loose the left-screw as the arrow direction. Then take off the blade carefully with hand glove. After cleaning, tighten the blade with the left-screw on the contrary direction.

Note: Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

NONSLIP FEET: Clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or window cleaner.

STORAGE

* Align thickness guide with blade.
* Wrap cord in storage area on bottom of slicer.

USE YOUR FOOD SLICER FOR BEST RESULT

* To slice meats wafer thin, freeze thoroughly for only 2 to 4 hours before slicing.
* Meats should be boneless. Fruit should be free of seeds.
* Foods with an uneven texture-like fish and thin steaks ñare often difficult to slice. Freeze for 2 to 4 hours before slicing.
* At canning time, using slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit for delicious picklesÖapples piesÖvegetable.

HOT ROASTS: BEET, PORK, LAMB, HAM

* When slicing warm boneless roast, remove them from oven at least 15 to 20 minutes before slicing. They will return more nature juices and slice evenly without crumbing.
* Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OR FRESH BEEF BRISKET

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 300?oven for 30 minutes.

CHEESE
Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, let cheese reach the room temperature-this enhances the natural flavor.

COLD CUTS
Cold cuts keep longer and retain flavor if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing. Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

VEGETABLE AND FRUIT
Your slicer is ìmade to orderî for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes, carrots, cabbage (for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

BREADS, CAKES AND COOKES
Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin sliced for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies or chill dough in refrigerator, slice as desired.

REMARK:
1. When using the machine, you should provided with a base having a plain surface underneath the machine.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

FRANÇAIS

SİNBO SMS 5610 TRANCHEUSE
MODE D'EMPLOI

PRENEZ CONNAISSANCE DE VOTRE TRANCHEUSE
Votre trancheuse est conçue pour trancher les aliments tels que le pain, le salami, le saucisson, le fromage, les légumes, etc.

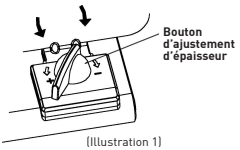
1. Lame
2. Guide d'épaisseur
3. Plaque d'aliment coulissante
4. Poignée
5. Bouton
6. Corps de lame stable
7. Glissière
8. Semelle du corps principal

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES
Il convient de toujours prendre en considération les précautions principales de sécurité citées ci-dessous lors de l'utilisation des appareils électriques:
1. Lisez les instructions en entier avant d'utiliser votre trancheuse.
2. Soyez très prudent lorsqu'un appareil quelconque est utilisé à proximité des enfants.
3. Positionnez le bouton de l'appareil sur « arrêt » et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, lorsque vous y montez ou vous en démontez une pièce ou avant de démarrer l'opération de nettoyage; positionnez l'appareil sur « arrêt » avant de toucher les pièces mobiles.
4. Ne touchez pas les pièces mobiles. Ne mettez jamais les aliments dans la machine avec vos mains. Utilisez la trancheuse de façon montée complètement et avec la plaque d'aliment et le préhenseur d'aliment. Cet appareil doit être utilisé à la bonne position avec la plaque d'aliment coulissante et le préhenseur d'aliment, excepté les cas où il ne l'est pas possible en raison de la taille ou de la forme de l'aliment.
5. Afin d'éviter de subir un choc électrique, n'immergez pas l'unité de puissance dans l'eau ou dans tout autre liquide.
6. N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche électrique est détériorée, un appareil qui ne fonctionne pas normalement, qui est en panne, qui est tombé parterre ou qui est endommagé. Rendez le produit au magasin d'où vous l'aviez achetez pour le remplacer gratuitement avec le nouveau ou pour faire faire la réparation.
7. En cas d'usage d'accessoires qui ne sont pas conseillés par le fabricant, des dangers peuvent survenir tels qu'une incendie, un choc électrique ou une blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil dans des espaces libres.
9. Le cordon ne doit pas pendre du bord de la table ou de l'établi et ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
10. La lame est extrêmement coupante. Tenez seulement du verrou de lame. Soyez prudent lors du nettoyage.
11. N'utilisez pas l'appareil à des fins pour lesquelles il n'est pas prévu.

PRÉLIMINAIRES POUR L'OPÉRATION DE TRANCHAGE
1. Retirez le cordon du dessous de la trancheuse et branchez à la prise de courant, installez

PRÉLIMINAIRES POUR L'OPÉRATION DE TRANCHAGE

la trancheuse sur une surface propre, sèche et plate.
2. Pour vérifier que le mouvement se réalise, faites mouvoir la plaque d'aliment coulissante plusieurs fois en avant et en arrière.
3. Placez le préhenseur d'aliment derrière la plaque d'aliment coulissante.
4. Sélectionnez l'épaisseur de tranchage nécessaire en faisant tourner le bouton d'ajustement d'épaisseur. Faites tourner le bouton dans le sens horaire pour obtenir des tranches fines, dans le sens antihoraire pour obtenir des tranches épaisses. (Illustration 1)
peut se faire entre 1 à 15 mm.



(Illustration 1)

USAGE
AVERTISSEMENT: SERVEZ-VOUS ABSOLUMENT DE LA PLAQUE D'ALIMENT ET DU POUSSOIR D'ALIMENT.
1. Branchez la fiche dans une prise de 230V~,50Hz, 150W.
2. Placez l'aliment à trancher sur la plaque d'aliment coulissante et pressez contre le guide d'épaisseur. Ensuite, tirez avec votre main la plaque d'aliment coulissante vers la lame.
3. La dimension maximum de l'aliment doit être de 110x110x90(mm) (longueur x largeur x épaisseur).
4. Mettez l'appareil en marche.
5. Pendant que la lame tourne, glissez la plaque d'aliment coulissante vers la lame. Faites mouvoir le plateau continuellement en avant et en arrière. Pressez l'aliment gentiment vers le guide afin que les tranches soient d'épaisseurs égales.
6. Ne faites pas marcher la machine de suite pendant plus de 5 minutes. Le moteur de l'appareil peut subir une surchauffe. Positionnez le bouton sur « arrêt » et attendez pendant au minimum 30 minutes et attendez que le moteur refroidisse.
7. En cas de ralentissement de rotation de la lame lors de l'opération de tranchage, laissez l'aliment se décongeler un peu et continuez l'opération de tranchage lus tard.
8. Une fois l'opération de tranchage terminée, débranchez la fiche de l'appareil de la prise. Avant de ranger l'appareil, alignez le guide d'ajustement d'épaisseur avec la lame en tournant le bouton d'ajustement d'épaisseur afin d'assurer la sécurité de la protection de la lame.

NETTOYAGE
DÉBRANCHEZ LA FICHE DE LA TRANCHEUSE DE LA PRISE
Démontez toutes les pièces de tranchage pour nettoyer les pièces de la machine. Lavez les pièces à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge douce et en utilisant du savon ou un spray nettoyant. Rincez et essuyez.
* Aucune pièce de la trancheuse ne doit être nettoyée en utilisant une paille de fer ni de poudre de décapage. Aucune pièce de la trancheuse ne doit être lavée dans le lave-vaisselle.
* Le moteur est dissimulé dans le corps. N'immergez jamais dans l'eau.
* Le moteur n'a pas besoin d'être lubrifié.
PRÉHENSUER D'ALIMENT: Retirez le préhenseur d'aliment de la plaque d'aliment coulissante.
PLAQUE D'ALIMENT COULISSANTE: Nettoyez la plaque d'aliment coulissante après avoir retiré le préhenseur d'aliment.
LAME EN ACIER INOXYDABLE: Débranchez la fiche électrique de l'appareil. Desserrez la vis en le faisant tourner dans le sens de la flèche. Ensuite, retirez la lame avec attention en utilisant

NETTOYAGE

un gant. Après avoir nettoyé, serrez la lame en faisant tourner la vis qui est à gauche dans l'autre sens.
Remarque: Avant de ranger l'appareil, alignez le guide d'épaisseur avec la lame afin d'assurer la sécurité et la protection de la lame.
PIEDS ANTIGLISSE : Nettoyez en utilisant des produits de nettoyage dégraisseurs tels que l'alcool ou les liquides de nettoyage de vitres

CONSERVATION
* Alignez le guide d'épaisseur avec la lame.
* Enroulez le cordon au compartiment de rangement de cordon qui est au-dessous de la trancheuse.

EMPLOI DE LA TRANCHEUSE
* Pour pouvoir trancher les viandes aussi fine qu'un papier, congelez-les pendant 2 à 4 heures au préalable.
* Les viandes doivent être désossées. Les fruits doivent être dénoyautés.
* Il est difficile de trancher les aliments dont le tissu est irrégulier tels que le poisson ou le bifteck fin. Congelez pendant 2 à 4 heures avant l'opération de tranchage.
* Lorsque vous mettez les concombres ou autres légumes en conserve, vous pouvez les trancher pour obtenir des pickles de belle apparence, ou vous pouvez obtenir des pommes pour vos tartes.

VIANDES CHAUDES: Bifteck, Rôti, Agneau, Rosbif
* Avant de trancher les viandes chaudes et sans os, faites sortir d'abord l'aliment du four et attendez qu'il refroidisse pendant 15 à 20 minutes. Ainsi les aliments ne vont pas perdre leurs jus et vont pouvoir être tranchés plus correctement sans se désintégrer.
* Coupez l'aliment de façon à pouvoir entrer dans le plateau d'aliment si nécessaire. Si le rôti est en état attaché, arrêtez le moteur et détachez les ficelles une par une chaque fois qu'elles s'approchent de la lame.
Bœuf salé tranché extra-fin ou poitrine de veau fraichement frite
Laissez refroidir toute la nuit le bœuf salé avec son jus. Égouttez le bœuf salé avant l'opération de tranchage et récoltez les jus qui s'en égoutte. Essuyez à l'aide d'une serviette en papier. Supprimez l'excès de graisse. Tranchez le bœuf salé assez refroidi à l'épaisseur que vous désirez. Placez les tranches sur une assiette résistante à la chaleur et servez chaudement après avoir dressé pardessus la viande un peu de jus de viande que vous aviez réservé. Laissez cuire dans le four préchauffé à 150°C pendant 30 minutes.

Fromage
Faites bien refroidir avant de trancher. Enveloppez d'un film étirable pour préserver l'humidité. Pour enrichir le goût naturel du fromage, attendez qu'il arrive à une température ambiante avant de servir.

Salami Saucisson
Les aliments tels que les salamis ou les saucissons sont capables de préserver leurs fraicheurs et leurs saveurs pendant longtemps si tranchés autant que nécessaire. Pour obtenir de meilleurs résultats, faites refroidir l'aliment. Pelez le plastique ou enlever la peau dure avant de commencer à trancher. Pour obtenir des tranches uniformes, exercez une pression d'une façon constante et délicate.

LÉGUMES ET FRUITS

Votre trancheuse est idéale pour trancher des pommes de terre, des tomates, des carottes, des choux (pour salades de chou), des aubergines et des courgettes. Les pommes de terre peuvent être tranchées épaisses pour les repas juteux en cocotte et fines pour faire des chips. De l'ananas frais peut être tranché correctement. Vous pouvez découper la partie extérieure et trancher à l'épaisseur que vous souhaitez.

Pains, Cakes et Cookies
Avant de trancher un pain qui vient de cuire, attendez qu'il refroidisse. Pour couper des tranches plus fines afin de faire griller, préférez des pains de la veille ou légèrement rassis. La trancheuse est idéale pour trancher toutes sortes de pains de canapés et de cakes ou de cakes aux fruits. Pour préparer des cookies de tranches fines, faites refroidir la pâte dans le réfrigérateur et vous pouvez trancher à la finesse que vous désirez.

RAPPEL:
1. Avant d'utiliser la machine, assurez-vous que la machine est installée sur une surface plate.
2. En cas de dysfonctionnement du cordon d'alimentation, afin d'éviter les dangers ; le cordon doit être remplacé par le fabricant, l'autorisé de service ou une personne similaire autorisée.

NEDERLANDS

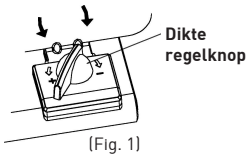
SINBO SMS 5610 ALLESSNIJDER
GEBRUIKSHANDLEIDING

LEER UW ALLESSNIJDER KENNEN
Deze snijmachine is ontworpen voor het snijden van brood, kaas, vleeswaren, groenten e.d. levensmiddelen.

1. Mes
2. Aanslagplaat
3. Glijdende voedselslede
4. Drukplaat (Resthouder)
5. Schakelknop
6. Messenhouder
7. Sledegeleider
8. Basisunit

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten volgende essentiële veiligheidsvoorschriften beslist worden in acht genomen:
1. Lees aandachtig alle instructies.
2. Let heel goed op als het apparaat wordt gebruikt terwijl er kinderen in de buurt zijn.
3. Neem altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt, voor reiniging en voordat u een onderdeel monteert of demonteert.
4. Raak bewegende onderdelen niet aan. Houd het te snijden voedsel nooit met de hand vast, gebruik de snijmachine alleen met behoorlijk gemonteerde voedselslede en drukplaat (resthouder) tenzij dit door de grootte en vorm van het te snijden product onmogelijk is.
5. Dompel de motorbehuizing nooit in water of in een andere vloeistof om elektrische schok te voorkomen.
6. Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het apparaat zelf beschadigd is, als het gevallen is of niet normaal functioneert. Lever het apparaat in bij uw leverancier om het eventueel in het kader van de garantie gratis te laten vervangen of herstellen.
7. Gebruik van accessoires die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kan brand, persoonlijk letsel en elektrische schok tot gevolg hebben.
8. Gebruik het apparaat niet buitenhuis.
9. Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht hangen of in contact komen met hete oppervlakken.
10. Het mes is uiterst scherp, raak niet aan het snijvlak alleen aan de messenhouder of vergrendelschroef. Wees voorzichtig tijdens het reinigen.
11. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bestemde doel.

GEBRUIKSVOORBEREIDING
1. Wikkel het snoer volledig af en steek in het stopcontact. Installeer de snijmachine op een reine droge, vlakke en stabiele bodem.
2. Controleer de slede door ze enkele keren over het plateau heen en weer te bewegen.
3. Bevestig de drukplaat (resthouder) achter de voedselslede.



(Fig. 1)

GEBRUIKSVOORBEREIDING

4. Regel de dikte van de plakjes die u gaat snijden via de knop aan de achterzijde van het apparaat; draai met de klok mee voor dunne, tegen de klok in voor dikke sneden (fig.1). De dikte is regelbaar van 1 tot 15 mm.

GEBRUIK
OPGELET: GEBRUIK ALTIJD MET SLEDE EN DRUKPLAAT / RESTHOUDER
1. Steek de stekker in een 230V~,50Hz, 150W stopcontact.
2. Plaats het in plakken te snijden voedsel op de slede en druk het met behulp van de drukplaat tegen de aanslagplaat. Beweeg de slede vervolgens met de hand naar het mes toe.
3. Het te snijden stuk voedsel mag volgende afmetingen niet overschrijden: 110x110x90(mm)(lengte x breedte x dikte).
4. Schakel het apparaat in.
5. Als het mes begint te draaien duwt u de slede tot onder het roterend mes. Beweeg de slede nu regelmatig heen en weer. Druk daarbij door middel van de drukplaat het voedsel voorzichtig tegen de aanslagplaat om plakken van gelijke dikte te bekomen.
6. Gebruik het apparaat niet langer dan 5 minuten onafgebroken om oververhitting van de motor te voorkomen. Schakel na 5 minuten het apparaat uit en laat de motor minstens 30 minuten afkoelen.
7. Ingeval het mes vertraagt tijdens her snijden laat het voedsel dan eerst nog een poosje ontdooien.
8. Neem de stekker uit het stopcontact als u gedaan hebt met snijden. Verstel de dikte instelknop zodanig dat de aanslagplaat in lijn komt met het mes voordat u het apparaat opbergt, dit zowel als veiligheidsmaatregel als om het mes te beschermen.

REINIGING
HAAL DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT
Demonteer alle demontabele onderdelen om ze te reinigen. Veeg de onderdelen schoon met een vochtige doek of spons. Gebruik indien nodig een reinigingsspray of was af met een weinig afwasmiddel. Spoel na en droog goed af.
* Reinig geen enkel onderdeel van deze ALLESSNIJDER met schuurpoeder of schuursponsjes. Geen enkel van de onderdelen mag in de vaatwasser.
* De motor zit in de basisunit; dompel de basisunit nooit in water of een andere vloeistof.
* De motor moet niet worden gesmeerd.
RESTHOUDER: Demonteer de resthouder van de voedselslede.
VOEDSELSLEDE: Reinig de voedselslede na verwijdering van de resthouder.
RVS MES: Haal de stekker uit het stopcontact en draai de schroef van het mes los in de richting van de pijl. Gebruik veiligheidshandschoenen en licht het mes voorzichtig uit het apparaat. Schroef na reiniging het mes weer degelijk vast in omgekeerde richting. **Opmerking:** Breng voor het opbergen van het apparaat de aanslagplaat altijd in lijn met het mes, als veiligheidsmaatregel en om het mes te beschermen.
ANTISLIP VOETJES: Reinig met alcohol, een ramenspray of gelijkaardig vetoplosmiddel.

OPBERGEN
* Breng de aanslagplaat in lijn met het mes.
* Wikkel het snoer op in de opbergruimte aan de onderzijde van het apparaat.

NUTTIGE WENKEN OM UW ALLESSNIJDER OPTIMAAL TE KUNNEN GEBRUIKEN
* Laat vleeswaren die u papierdun wilt snijden vooraf 2 tot 4 uur invriezen.
* Vlees dat u gaat snijden moet uitgebeend, fruit van pitten ontdaan zijn.
* Gemengde weefsels zoals vis en steak kunnen moeilijk worden gesneden. Laat ze vooraf 2 tot 4 uur invriezen om het snijden te vergemakkelijken.

GEBRUIKSVOORBEREIDING

* Door komkommers, uien en andere groenten voor de inmaak, appels voor uw taart of groenten die u gaat invriezen vooraf met de ALLESSNIJDER in plakjes te snijden bekomt u onberispelijk uitziende resultaten.

WARM VLEES: KALFS-, VARKENS- of LAMSGEBRAAD, HAM
* Laat het warm en uitgebeend vlees dat vers uit de oven komt eerst 15 tot 20 minuten afkoelen vooraleer het te snijden. Op deze wijze blijft het vleesnat in het voedsel en laat het vlees zich beter snijden.
* Snij het voedsel indien nodig in stukken die in het apparaat passen. Voor het snijden van een samengebonden gebraad moet u de motor eventjes stilzetten om een voor een de touwtjes te verwijderen voordat zij het mes naderen.

HEEL DUN GESNEDEN CORNEDBEEF OF VERS GEBRADEN RUNDVLEES
Laat het vlees een nacht afkoelen in het vleesnat. Laat afdruipen en vang het vleesnat op. Droog af met keukenpapier en verwijder het overtollig vet. Snij het goed afgekoelde vlees in plakken van gewenste dikte en schik ze in een vuurvaste schotel. Giet er een gedeelte van het vleesnat over en laat nog 30 minuten garen in de oven op 150°C. Voeg de rest van het vleesnat toe en dien warm op.

KAAS
Laat kaas voor het snijden goed koelen. Wikkel in stretchfolie om uitdrogen te voorkomen. Wacht met opdienen tot de kaas opnieuw op kamertemperatuur is want dan komt de natuurlijke smaak beter tot zijn recht.

SALAMI EN CHARCUTERIEWAREN
Snij salami en dergelijke koude vlees- en charcuteriewaren in plakken volgens uw onmiddellijke behoefte, want ongesneden vleeswaren zullen langer vers blijven en hun smaak behouden. Goed gekoeld kunnen ze makkelijker worden gesneden. Verwijder de beschermende plastic of het harde velomhulsel voor het snijden. Druk het voedsel zachtjes en geleidelijk tegen de aanslagplaat om plakken van gelijke dikte te bekomen.

GROENTEN EN FRUIT
Uw ALLESSNIJDER is ideaal voor het in plakken snijden van aardappelen, tomaten, wortels, kolen, aubergines, en courgettes. Van aardappelen kunt u dikke of dunne frieten maken. Verse ananas kunt u netjes in plakken snijden na verwijdering van de harde schil.

BROOD, CAKE EN KOEKJES
Laat versgebakken brood afkoelen vooraleer het te snijden. Gebruik bij voorkeur brood van de vorige dag of lichtjes oudbakken brood als u dunnere sneden wilt om te roosteren. Uw ALLESSNIJDER is ideaal voor het snijden van alle soorten brood, cake en fruitcake. In de ijskast gekoelde koekjesdeeg kunt u in plakjes snijden van gewenste dikte voordat u gaat bakken.

OPMERKING:
1. Gebruik het apparaat alleen op een vlakke en stabiele bodem.
2. Ingeval het netsnoer defect of beschadigd is moet het om alle gevaar te vermijden door de kabelfabrikant, een bevoegde Service of geschoold vakman worden vervangen.

DEUTSCH

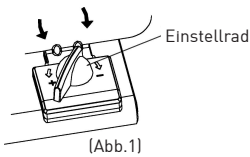
SINBO SMS 5610 ALLESSCHNEIDER
BEDIENUNGSANLEITUNG

Lernen Sie Ihren Allesschneider kennen
Dieses Gerät ist zum Schneiden von Brot, Käse, Wurst- und Fleischwaren sowie Gemüse geeignet.

GERÄTEBESCHREIBUNG
1. Schneidemesser
2. Anlagefläche
3. Transportschlitten
4. Handgriff
5. Ein-/Ausschalter
6. Gehäuse
7. Schlitten
8. Basis

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
Bei der Benutzung elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten.
1. Alle Hinweise durchlesen.
2. Höchste Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
3. Schalten Sie das Gerät bei Nichtgebrauch, beim Austausch der Zubehörteile und zur Reinigung aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4. Berühren Sie keine beweglichen Teile. Nie Lebensmittel mit der bloßen Hand zuführen. Nehmen Sie das Gerät nur in Betrieb, wenn der Gleitschlitten und die Anschlagplatte ordnungsgemäß montiert ist.
5. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
6. Falls das Gerät heruntergefallen, nicht erwartungsgemäss arbeitet oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
7. Der Einsatz von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen sind, kann zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Personenschäden führen.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel nicht über die Tischkante bzw. die Arbeitsplatte hängt und dass es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
10. Vorsicht bitte, wenn Sie das Schneidmesser reinigen, denn es ist sehr scharf.
11. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck benutzt werden.

VOR DEM GEBRAUCH
1. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie das Gerät auf einen festen und sauberen Untergrund.
2. Setzen Sie die Gleitschlitte auf die Platte und schieben Sie sie hin und her.
3. Setzen Sie den Schnittguthalter hinter dem Schneidgut auf den Transportschlitten auf.



(Abb.1)

VOR DEM GEBRAUCH

4. Stellen Sie mittels des Einstellrades die gewünschte Schnittstärke ein.
Wenn Sie den Rad gegen den Uhrzeigersinn drehen, ist die Schnittstärke fein und wenn Sie den im Uhrzeigersinn drehen, wird sie grob eingestellt. (Einstellungen zwischen 1-15mm).

INBETRIEBNAHME
Achtung: Benutzen Sie das Gerät unbedingt mit der Gleitschlitte.
1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. (230V~,50Hz, 150W).
2. Legen Sie das Schneidgut auf den Schlitten und drücken Sie es leicht gegen die Anschlagplatte.
3. Maximaler Ausmass des Schneidguts soll 110x110x90 (mm) (Länge, Breite, Tiefe) betragen.
4. Schalten Sie das Gerät ein.
5. Führen Sie den Schlitten mit dem Schneidgut langsam gegen das rotierende Messer. Bewegen Sie den Schlitten in gleichmäßigen Bewegungen vor und zurück, bis die gewünschte Menge des Schneidgutes geschnitten ist.
6. Um Überhitzung zu vermeiden, das Gerät nicht länger als 5 Minuten ununterbrochen benutzen. Das Gerät vor erneuter Benutzung ca. 30 Minuten abkühlen lassen.
7. Lassen Sie das tiefgekühltes Schneidgut auftauen, um Überlastung zu vermeiden.
8. Nach dem Gebrauch ziehen Sie den Netzstecker. Drehen Sie den Schalter zur Schnittstärkenregulierung damit die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.

REINIGUNG
Ziehen Sie den Netzstecker
Zerlegen Sie das Gerät zum Säubern. Die Teile sollen vorsichtig mit einem angefeuchteten Tuch und etwas Spülmittel abgewischt und nachfolgend sorgfältig abgetrocknet werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, Lösungsmittel, Stahlbürsten, Scheuersand oder sonstigen harten Gegenstände, welche die Oberflächen verkratzen könnten.
- Die Teile des Gerätes sind nicht spülmaschinenfest.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit. Auf diese Weise vermeiden Sie das Risiko von Elektroschocks.
- Sie brauchen den Motor nicht zu ölen.
Den Transportschlitten abnehmen.

Schneidetisch abnehmen.
Ziehen Sie den Netzstecker. Das nun freistehende Schneideblatt kann entfernt werden, nachdem die Festhalte-Schraube gegen den Uhrzeigersinn gelöst wurde.
Hinweis: Bevor Sie das Gerät wegräumen, stellen Sie sicher, dass die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.
Für die Reinigung der Standfüsse können Sie einen Glasreiniger benutzen.

Aufbewahrung
1. Stellen Sie sicher, dass die Rückwand auf gleicher Höhe wie das Messer steht.
2. Klappen Sie den Schneidetisch zu und wickeln Sie das Netzkabel um.

Bedienung
- Wenn Sie sehr dünne Scheiben schneiden möchten, empfiehlt es sich, das Speisegut vorher 2-4 Stunden zu kühlen.

BEDIENUNG

- Es darf nicht zum Schneiden von Fleisch mit Knochen oder Lebensmitteln mit Kernen verwendet werden.
- Schneidgut wie Fisch oder Beafsteak sollen vorher 2-4 Stunden gekühlt werden.
- Wenn Sie Essiggemüse zubereiten möchten, können Sie die Gemüse wie Gurken mit dem Gerät schneller schneiden.

Schneiden von warmen Fleischwaren: Beafsteak, Pute, Roastbeaf, Lammfleisch etc.:
- Lassen Sie das Fleischwaren-Schneidegut 15-20 Minuten abkühlen, nachdem diese gegart sind.
- Gegebenenfalls schneiden Sie zuerst in kleine Stücke.

Gebratenes Fleisch: Lassen Sie gebratenes Fleisch gut kühlen. Vor dem Schneiden soll das Fleisch sorgfältig abgetrocknet sein. Ggf. Fett vom Fleisch abschneiden und in gewünschten Schnittdicke schneiden. Nachfolgend im vorgeheizten Backofen (150 Grad) 30 Minuten garen.
Käse: Vor Schneiden gut kühlen. Nach dem Schneiden mit Folie abdecken.
Schinken, Wurst: Fleischwaren wie Schinken und Wurst können langzeitig aufbewahrt werden, wenn diese geschnitten sind. Vor Schneiden gut kühlen und gegebenenfalls alle Packungsmaterial entfernen.
Obst und Gemüse: Das Gerät ist Ideal zum Schneiden von Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Kohl, Aubergine und Kürbis. Für Gerichte können Sie die Kartoffeln grob und für Chips fein schneiden. Obst wie Ananas soll vor dem Schneiden geschält werden.
Brot und Kuchen: Lassen Sie frisch gebackenes Brot vor Schneiden zuerst abkühlen. Frisches Brot ist geeignet, um es dünn zu schneiden. Sie können mit Ihrem Gerät auch Kuchen oder tiefgefrorener Teig schneiden.

Hinweise:
1. Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen Oberfläche.
2. Ein defektes Netzkabel darf nur vom Hersteller unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

ESPANOL

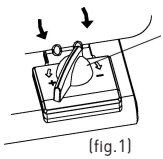
SINBO SMS 5610 REBANADORA DE ALIMENTOS
MANUAL DE INSTRUCCIONES

CONOZCA SU REBANADORA DE ALIMENTOS
Su máquina de cortar los alimentos sean aptos para cortar el pan, todo tipo de jamón, carne, salchichas, queso y verduras, etc.

1. Cuchillo
2. Guía de espesor
3. La tabla de desplazamiento de carne
4. Mango
5. Llave
6. Cuadro de la hoja fija
7. Deslizador
8. Base de Cuerpo Principal

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES
Al usar aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo las siguientes:
1. Lea todas las instrucciones antes de usar máquina de cortar.
2. Atenta supervisión es necesaria cuando el aparato se usa cerca de niños.
3. Apague el aparato antes de acercarse a las piezas que se mueven en uso; Apague el aparato en primer lugar, desconecte del tomacorriente cuando no se utiliza, antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
4. Evite el contacto con partes móviles. Nunca introduzca los alimentos a mano. Utilice siempre completamente montado máquina de cortar con el desplazamiento de bandeja de alimentación y el titular pieza. El aparato debe ser utilizado con la plataforma de alimentación de deslizamiento y el titular de la pieza en posición, a menos que esto no es posible dúo con el tamaño o la forma de los alimentos.
5. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la unidad de alimentación en agua u otro líquido.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento, o se ha caído o dañado de alguna manera. Acuda al lugar de compra para obtener un reemplazo o la reparación de forma gratuita.
7. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
8. No utilice el aparato en el exterior.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o superficie caliente mostrador o que toque.
10. Cuchilla tiene filo. Mantenga sólo por bloqueo de la hoja. Maneje con cuidado durante la limpieza.
11. No utilice el aparato para que no sea el uso previsto.

PREPARACIÓN PARA CORTAR
1. Desenrolle el cable de la parte inferior de la máquina de cortar, y deslice en la ranura. Posición máquina de cortar en una superficie limpia, seca y lisa.
2. Mover la bandeja de alimentación deslizando hacia atrás y adelante poco tiempo para hacer el movimiento seguro.
3. Coloque el soporte de la pieza en la parte posterior de la bandeja de alimentación de deslizamiento.
4. Seleccione el grosor de corte requerida girando la perilla



(fig.1)

PREPARACIÓN PARA CORTAR

de ajuste de grosor, más delgada rebanada de las agujas del reloj y en sentido anti horario para más gruesa rebanada. El rango de ajuste de grosor es de 0 a 15 mm.

OPERACION

PRECAUCIÓN: SIEMPRE USO DE APOYO DE ALIMENTOS MESETA Y EMPUJE DE ALIMENTOS

1. Conecte a 230V~, 50Hz, 150W de salida.

2. Coloque el alimento a cortar en la mesa de paso deslizante y pulse el titular de la pieza contra la guía de espesor. A continuación, tire de la bandeja de alimentación deslizando contra la hoja con la mano.

3. El tamaño máximo de los alimentos es: 110x110x90 (mm) (largo x ancho x grosor).

4. Encienda el aparato.

5. Cuando el disco está girando, empuje la bandeja de alimentación deslizando hacia la cuchilla. Mover la bandeja de atrás y constantemente hacia atrás. Mantenga los alimentos presiona suavemente contra la guía, incluso para máquina de cortar.

6. No haga funcionar la máquina más de 5 minutos. El motor puede sobrecalentarse. Apague el interruptor y dejar reposar durante al menos 30 minutos para enfriar el motor.

7. Durante el despiece, si la velocidad de rotación de la cuchilla reduce, que descongela los alimentos durante un tiempo, luego corta de nuevo.

8. Al terminar rebanado, desenchufe la unidad. Para la seguridad y protección de la hoja al almacenar, gire la perilla de ajuste grueso para alinear guía de espesor con hoja.

LIMPIEZA

DESENCHUFE REBANADORA DEL TOMACORRIENTE

Todas las piezas de corte para quitar una limpieza a fondo. Lavar con un paño suave o una esponja y un jabón suave o un limpiador en espray. Enjuague y seque.

* Nunca use lana de acero o limpiador en polvo en cualquier parte de la rebanadora. No lave ninguna parte de la máquina de cortar en el lavavajillas.
* El motor está oculto en la vivienda. Nunca sumerja el agua.
* El motor no necesita lubricación.

SOPORTE DE LA PIEZA: Retire el soporte de pieza de la bandeja de alimentación de deslizamiento.

DESLIZAMIENTO DE ALIMENTACIÓN: Limpiar la tabla de desplazamiento de alimentación después de retirar el soporte de la pieza.

Cuchilla: desconecte el tema, suelta la izquierda-como el tornillo de dirección de la flecha. Luego tomar la cuchilla con cuidado con guante de la mano. Después de limpiar, apretar la cuchilla con la izquierda el tornillo en la dirección contraria.

Nota: Siempre alinear guía de espesor con hoja de seguridad y protección de la hoja durante el almacenamiento.

PIES ANTIDESLIZANTES: Limpieza con cualquier limpiador desengrasante, como el alcohol o limpiacristales.

ALMACENAMIENTO

* Alinear guía de espesor con hoja.
* Envuelva el cable en el área de almacenamiento en el fondo de la rebanadora.

USAR SU REBANADORA DE LOS ALIMENTOS PARA MEJORES RESULTADOS

* Para cortar la oblea carnes finas, congelar a fondo por sólo 2 a 4 horas antes de cortarlo.
* Carnes debe ser deshuesada. La fruta debe estar libre de semillas.
* Alimentos con un pescado de textura irregular-como carnes y en las malas-son a menudo difíciles de cortar. Congelación de 2 a 4 horas antes de cortarlo.
* En el momento de conservas, con máquina de cortar rápidamente puede cortar los pepinos, las cebollas o cualquier otra fruta de salmueras deliciosas tartas de manzana, vegetales.

NOTAS

* ASADOS CALIENTES: CORDERO DE REMOLACHA, CERDO, JAMÓN
* Cuando corte asado sin hueso caliente, retirarlos del horno por lo menos 15 a 20 minutos antes de rebanar. Ellos volverán más jugos naturaleza y corte uniforme sin miga.
* Cortar la carne, si es necesario, para que quepa en la bandeja de comida. Si asado está ligado, apague el motor y quitar las cadenas de uno en uno en forma de cadenas, cerca de la cuchilla.

EXTRA-FINO DE CARNE RODAJAS O TIPO ACECINADO O PECHO DE RES FRESCAS
Sensación Térmica cocidos pecho durante la noche en el líquido de cocción. Antes de cortar, escurrir y reservar la carne grasa de pecho. Secar con toallas de papel. Retire el exceso de grasa. Cortar bien frío el tórax hasta el espesor deseado. Servir caliente, ponga las rebanadas en una fuente resistente al calor y humedecer con una pequeña cantidad de carne reservados goteo. Calentar el horno a 300 ? durante 30 minutos.

QUESO
Enfríe bien antes de cortar. Cubra con papel aluminio para mantener la humedad. Antes de servir, y mucho queso llegar a la temperatura ambiente, esto aumenta el sabor natural.

Embutidos
Fiambres mantener más tiempo y conservar todo el sabor si en rodajas, según sea necesario. Para obtener los mejores resultados, primer escalofrío. Retire cualquier cubierta de plástico duro o antes de rebanar. Use una presión constante y suave para los sectores uniforme.

VERDURAS Y FRUTAS
Su cortadora está "hecha a la medida"" para cortar muchas verduras y frutas, incluidas las patatas, tomates, zanahorias, repollo (para ensalada), la berenjena, la calabaza y el calabacín. La papa puede ser gruesa, para guisos o fino para los chips. La piña fresca puede ser cortada limpiamente. Corte la parte superior y cortar a la orden.

Panes, tortas y cocidas
Pan recién horneado debe ser enfriado antes de rebanar. Utilice el pan del día anterior o pasado un poco de extra-finas rodajas para tostar. Su máquina de cortar es ideal para todo tipo de panes parte, bizcocho y torta de la fruta. Para las galletas de la oblea-como la caja de hielo o la masa enfriar en el refrigerador, corte a su gusto.

NOTA:
1. Cuando se utiliza la máquina, usted debe siempre con una base que tiene una superficie plana debajo de la máquina.
2. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas cualificadas con el fin de evitar situaciones de peligro.

Русский

SINBO SMS 5610 ЛОМТЕРЕЗКА
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ЛОМТЕРЕЗКОЙ

Ваша ломтерезка предназначена для резки пищевых продуктов, в частности хлеба, колбасы, сыра, овощей и т.д.

1. Нож
2. Направляющая
3. Скользящая подающая панель
4. Держатель
5. Переключатель
6. Стационарный корпус с мотором
7. Задвижка
8. Подставка под корпус

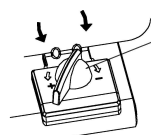
ВАЖНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Во время использования электроприборов необходимо учитывать перечисленные ниже основополагающие требования безопасности:

1. Прочитайте все руководство пользователя.
2. В случае использования какого-либо электроприбора в присутствии детей, будьте очень внимательны.
3. Выключайте прибор и вынимайте вилку из розетки перед чисткой прибора, перед монтажом или демонтажем деталей, а также в период, пока он не используется. Перед тем, как прикасаться к движущимся деталям, убедитесь, что прибор выключен.
4. Не прикасайтесь к движущимся деталям. Ни в коем случае не держите рукой нарезаемый продукт; используйте ломтерезку в правильно смонтированном виде с кареткой для нарезаемого продукта и толкателем. Прибор необходимо использовать со скользящей подающей панелью и держателем для нарезаемого продукта в прямой позиции, кроме случаев, когда это невозможно по причине размера или формы нарезаемого продукта.
5. Во избежание удара электрическим током не опускайте электроустановку в воду или иные жидкости.
6. Никогда не используйте электроприбор, если повреждены шнур или вилка, если прибор неисправен, работает не так как надо, упал на пол или имеет дефекты. Для замены прибора на новый верните прибор в магазин, где Вы его приобрели.
7. Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем прибора, может привести к пожару, удару электрическим током или другим опасным последствиям, таким как травмы.
8. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
9. Не позволяйте силовому кабелю свешиваться с края стола или прилавка или прикасаться к горячим поверхностям.
10. Нож прибора чрезвычайно острый. Держите нож только за фиксатор. Будьте внимательны во время чистки.
11. Не используйте прибор в иных целях, кроме цели его изготовления.

ПОДГОТОВКА ЛОМТЕРЕЗКИ К РАБОТЕ

1. Выньте силовой кабель из-под ломтерезки воткните ее в розетку, установите ломтерезку на чистую, сухую и ровную поверхность.
2. Для того, чтобы контролировать правильное выполнение движения, несколько раз подвиньте каретку для нарезаемого продукта взад и вперед.
3. Установите толкатель сзади каретки для нарезаемого продукта.
4. Естановите необходимую толщину ломтей, поворачивая кнопку регулирования толщины. Для того, чтобы ломти были толстыми, вращайте кнопку по часовой стрелке, для того, чтобы они были тонкими – против часовой стрелки. (Рис. 1) Толщина ломтей может быть од 1 до 15 мм.



(Рис.1)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ: ОБЯЗАТЕЛЬНО ИСПОЛЬЗУЙТЕ КАРЕТКУ И ТОЛКАТЕЛЬ ДЛЯ НАРЕЗАЕМОГО ПРОДУКТА

1. Воткните вилку в розетку напряжением 230В~, 50 Гц, 150 Вт.

2. Разместите нарезаемый продукт на каретке и нажмите на него в сторону направляющей. Затем с помощью левой руки потяните каретку для нарезаемого продукта в сторону ножа.

3. Максимальный размер нарезаемого продукта должен быть 110x110x90 (мм) (длина x ширина x толщина).

4. Включите прибор.

5. Во время вращения ножа подталкивайте скользящую подающую панель в сторону ножа. Поддон периодически перемещайте взад и вперед. Для того чтобы ломти были одинаковой толщины, осторожно поддавливайте нарезаемый продукт по направляющей..

6. Не включайте прибор без перерыва на срок более 5 минут. Это может привести к перегреву мотора. Переведите переключатель в положение ВЫКЛ и подождите минимум 30 минут, чтобы мотор остыл.

7. Если во время работы снизится скорость вращения ножа, подождите, чтобы нарезаемым продукт немного оттаял, затем продолжайте нарезку.

8. После завершения резки ломтей выньте вилку прибора из розетки. Перед тем как убирать прибор для обеспечения безопасности и защиты ножа поверните кнопку регулирования толщины так, чтобы нож оказался на одном уровне с направляющей..

ЧИСТКА

ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ПРИБОРА ИЗ РОЗЕТКИ

Для чистки деталей машины снимите все детали, участвующие в резке. Промойте детали с мылом или очищающим спреем, используя губку или мягкую тряпочку. Прополощите их и вытрите насухо.

* Не следует очищать какие-либо детали прибора с использованием проволочной мочалки или чистящего порошка. Ни одна из деталей ломтерезки не предназначена для мытья прибор посудомоечной машине.
* Мотор спрятан внутри корпуса. Ни в коем случае не опускайте его в воду.
* Смазывать мотор необходимости нет.

ДЕРЖАТЕЛЬ ДЛЯ НАРЕЗАЕМОГО ПРОДУКТА: Снимите держатель для нарезаемого продукта со скользящей подающей панели.

СКОЛЬЗЯЩАЯ ПОДАЮЩАЯ ПАНЕЛЬ: Снимите с прибора держатель для нарезаемого продукта, затем осуществляйте чистку скользящей подающей панели.

НОЖ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ: Выньте вилку прибора из розетки. Поверните винт слева прибора по стрелке для ослабления фиксации, затем наденьте перчатки и осторожно снимите нож. После чистки закрепите нож, поворачивая винт в левой части прибора в другую сторону.

Примечание: Перед тем, как убирать машину для обеспечения безопасности и защиты ножа сделайте так, чтобы нож оказался на одном уровне с направляющей.

НОЖКИ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИЕ СКОЛЬЖЕНИЮ: Используйте для чистки моющие средства, расщепляющие жир, такие как спирт или жидкость для мытья стекол.

ХРАНЕНИЕ

* Переведите нож на один уровень с направляющей.
* Силовой кабель сверните в отсеке для хранения кабеля под ломтерезкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЛОМТЕРЕЗКИ

* Для того, чтобы нарезать мясо толщиной с бумагу предварительно положите его в морозильник на 2-4 часа.
* Мясо должно быть без костей. Зерна фруктов необходимо удалять.
* Продукты с неравномерной структурой ткани, такие как рыба или тонкий бифштекс нарезать ломтями очень сложно. Перед началом нарезки положите их в морозильник на 2-4 часа.
* Готовя соленья, вы можете с помощью ломтерезки порезать огурцы и лук, получится очень эффектно; с помощью прибора Вы можете нарезать яблоки для торта.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ГОРЯЧЕЕ МЯСО: БИФШТЕКС, РОСТО, МЯСО ЯГНЕНКА, ИНДЕЙКА, РОСТБИФ.

* Перед тем, как нарезать ломтями горячее мясо без костей, выньте мясо из печи и дайте ему остыть 15-20 минут. Благодаря этому продукты не потеряют сок, не уменьшатся в размерах и будут лучше нарезаться.

* При необходимости можно порезать продукты на поднос в горячем виде. Если росто обвязано веревкой, остановите мотор и снимите веревки, поднося их по очереди к ножу.

Очень тонко порезанная кавурма или только что поджаренная телячья грудка

Оставьте кавурму остывать на всю ночь в ее собственном соку. Перед тем как приступить к нарезке, процедите кавурму и слейте сок. Протрите мясо насухо с помощью бумажного полотенца. Удалите лишний жир. После того, как кавурма как следует остынет, Вы сможете нарезать ее на ломти любой толщины. Уложите ломти на жаропрочную тарелку полейте по краям собранным мясным соком и подавайте в горячем виде. Предварительно запекайте ее в течение 30 минут в духовке, нагретой до 150°C.

Сыр

Перед тем как нарезать на ломти, как следует остудите его. Чтобы сохранить влагу, заверните в пищевую пленку. Для обогащения природного вкуса сыра перед подачей на стол дождитесь, пока он достигнет комнатной температуры.

Колбаса

Если колбаса как следует порезана на ломтики, она может долго сохранять свою свежесть и вкус. Для получения наилучшего результата предварительно охладите колбасу. Перед началом нарезки снимите с нее пластиковую или другую твердую упаковку. Для получения ломтей одинаковой толщины надавливайте на колбасу аккуратно с равномерным нажимом.

Овощи и фрукты

Ломтерезка идеальна для нарезания картофеля, помидоров, моркови, капусты (для приготовления салата), а также кабачков и баклажанов. Картофель может нарезаться как толстыми ломтями для приготовления первых блюд, так и тонкими - для чипсов. Хорошо режется на ломтики свежий ананас. С фруктов необходимо снять кожуру, а потом нарезать на ломти необходимой толщины.

Хлеб, кексы и курабье

Перед тем, как нарезать только что испеченный хлеб, дождитесь пока он остынет. Для нарезки более тонких ломтей для последующего обжаривания предпочтительно использовать однодневный или немного подсохший хлеб. Ломтерезка идеальна для нарезания обычного хлеба, кексов и фруктовых кексов. Для приготовления курабье с тонкими ломтиками охладите тесто в холодильнике, а потом нарезайте его на ломти необходимой толщины.

НАПОМИНАНИЕ:

1. Перед тем как использовать прибор, убедитесь, что Вы установили его на ровную поверхность.

2. Если поврежден силовой кабель, он должен быть заменен производителем, уполномоченным сервисным центром или квалифицированным специалистом.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

sinbo

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-5610-16062011

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер_____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации_____
_____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею_____
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента

AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», : Турецкая Республика, Джихангир Мах. Гюверджин Джад. № 4, Авджылар, Стамбул.

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью "ДЕИМА Рус" РФ 121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты № 106-114, Офис 513, tel. (495) 933 99 05, info@sinbo.ru
Страна Производитель: Китай

عربية

سنبو SMS 5610 قطاعة كهربائية دليل الاستعمال

تعرّف على القطاعة الكهربائية

لقد تمّ تصميم هذه القطاعة الكهربائية من أجل قطع الخبز، و النقانق و السجق و الجبن و الخضر.

التعريف

1. سكين
2. مرشد السُمك
3. طاولة تقطيع اللّحم
4. مقبض
5. قرص
6. جسم السكين الثابت
7. السكة
8. قاعدة الجهاز الرئيسية

قواعد سلامة هامة

قبل البدء في استعمال الجهاز الكهربائي، الرجاء الحرص كلّ الحرص على الامتثال إلى تعليمات السلامة الأساسية المذكورة أسفله:

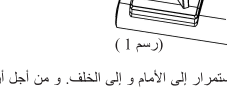
1. الرجاء قراءة كامل التعليمات قبل البدء في استعمال القطّاعة الكهربائية.
2. الانتباه الشديد إذا ما كان استعمال أي جهاز من الأجهزة على مقربة من الأطفال.
3. في حالة عدم استعمال الجهاز، و قبل حفظه، و عند تركيب أي وحدة من الوحدات الإضافية أو عند فكها، وقبل البدء في عملية التنظيف، من الضروري فصل سدّاد التوصيل عن المكبس.
4. الامتناع بتاتا عن الاتّصال بالوحدات المتحرّكة. الامتناع بتاتا عن مسك الغذاء بيدك؛ احرص على استعمال القطّاعة الكهربائية و هي مركبة تركيبا كاملا، مع الانتباه على استخدام وحدة تثبيت الغذاء و وحدة دفعه.
5. تفاديا للتعرّض للصدمة الكهربائية، الامتناع عن تغطيس الجهاز في الماء أو في أيّ سائل آخر.
6. الامتناع بتاتا عن محاولة تشغيل الجهاز إذا ما أصاب سدّاد توصيله أو سلكه خلل ما، أو إذا لم يعمل بشكل عادي، أو إذا ما سقط على الأرض، أو إذا ما تعرّض إلى أي خلل مهما كان.و لتغيير الجهاز بآخر جديد، الرّجاء الرجوع إلى نقطة البيع التي اقتنيت منها الجهاز.
7. الامتناع عن استعمال الوحدات الإضافية التي لم يوص بها المنتج أو لم يوّفرها للبيع.

و إلاّ فقد يتسبّب ذلك في إندلاع الحرائق، أو التعرّض إلى الصدمة الكهربائية، أو حدوث إصابات بليغة.

8. الامتناع عن استعمال هذا الجهاز في الهواء الطلق.
9. لا تسمح بأن يتدلى سلك الجهاز بحافة الطاولة أو منضدة المطبخ أو أن يلمس أرضيات الساخنة.
10. شفرة السكين حادّة للغاية. احرص على مسك السكين من قفله. و الانتباه الشديد عند عملية التنظيف.
11. الامتناع عن استعمال الجهاز لغاية مخالفة عن هدف تصنيعه.

التحضير السابق لعملية التقطيع

1. أخرج السلك من تحت القطّاعة و قم بوصله في المكبس، مع الحرص على وضع الجهاز فوق سطح نظيف، و جاف، و مستوي. أنزل القاعدة إلى الأسفل، أخرج الأكل من صينية التخزين، و ضعه تحت السكّين الموجودة في قسم القطّاعة الخلفي.
2. للتأكد من أن الحركة تسير بشكل سليم، قم بتحريك وحدة تحريك الغذاء إلى الأمام و إلى الخلف.
3. قم بتركيب وحدة دفع الغذاء وراء وحدة تحريك الغذاء.
4. اختر السُمك المطلوب من خلال تدوير زرّ ضبط السُمك. و لكي تكون الشرائح رقيقة أدر الزّر في اتجاه عقارب الساعة، و لكي تكون غليظة، أدر في عكس اتّجاه عقارب الساعة. (رسم 1). يُضبط السُمك بين 1 و 15 مم.



(رسم 1)

طريقة الاستعمال

التنبيه: من الضروري استعمال وحدة تحريك الغذاء و وحدة دفع الغذاء

1. قم بوصل سدّاد التوصيل في مكبس 230 فولت ~ 50Hz 150وات .
2. قم بوضع الأكل الذي سوف يتمّ تقطيعه في وحدة تحريك الغذاء، و اضغط على دثرم سُمك التقطيع. بعد ذلك اجذب لوحة تحريك الغذاء بيدك السكين.
3. من الضروري أن لا تتجاوز أبعاد الغذاء 110x110x90(مم)(سُمك x طول x عرض).
4. قم بتشغيل الجهاز.
5. عندما تبدأ السكّين في الدوران، ادفع وحدة تحريك الغذاء في اتّجاه السكين. حرّك الصينية باستمرار إلى الأمام و إلى الخلف. و من أجل أن تكون الشرائح متساوية السُمك، من الضروري الضغط على وحدة توجيه الغذاء بلطف.
6. الامتناع بتاتا عن تشغيل الجهاز لمدّة تتجاوز الـ 05 دقائق باستمرار. فقد ترتفع حرارة المحرّك ارتفاعا شديدا. و إذا ما حدث ذلك، ضع الزرّ في وضع مغلق، و انتظر لـ 30 دقيقة حتّى يبرد الجهاز.

تعليمات أمنية هامة

7. إذا ما تقلصت سرعة دوران السكين أثناء عملية التقطيع، انتظر إلى أن ينحلّ الغذاء قليلا لمواصلة عملية التقطيع لاحقا.
8. بعد الانتهاء من عملية التقطيع، افصل سدّاد توصيل الجهاز عن المكبس. و قبل تخزين الجهاز، و ضمانا لسلامتك، و لحماية السكين، ادر زرّ ضبط السُمك حتى يصبح في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن.

طريقة التنظيف

احرص على فصل سدّاد التوصيل عن المكبس الكهربائي.

لتنظيف قطع الجهاز، قم بفكّ جميع قطع القطّاعة. اغسل القطع بواسطة منديل ليّن أو إسفنجة التنظيف مع صابون أو رشّاش مستحضر التنظيف. ثمّ اشطفها و جففها.

- الامتناع بتاتا عن استعمال محكّة سلكية أو مسحوق الحكّ لتنظيف قطع القطّاعة الكهربائية. **و لا يمكن غسل أي قطعة من قطع القطّاعة الكهربائية داخل آلة غسل الأواني.**
- لقد تمّ إخفاء المحرّك داخل جسم الآلة. فيجب الامتناع بتاتا عن تغطيس الجهاز في الماء.
- لا حاجة لدهن المحرّك بالزيت.

وحدة تثبيت الغذاء: قم بفكّ وحدة تثبيت الغذاء من لوحة تحريك الغذاء.

وحدة تحريك الغذاء: بعد إخراج وحدة تثبيت الغذاء من لوحة تحريك الغذاء، ابدأ في تنظيفها.

السكين غير القابل للصدأ: افصل سدّاد توصيل القطّاعة الكهربائية عن المكبس. ادر اللولب الموجود على اليسار في اتّجاه السهم حتى يرتخي. ثمّ اخرج السكين بكلّ حذر باستعمال قفاز يدين. بعد تنظيفها، شدّ اللولب الموجود على اليسار في الاتّجاه الآخر حتىّ يُحكم إغلاقه.

ملاحظة: و قبل تخزين الجهاز، و ضمانا لسلامتك، و لحماية السكين، ادر زرّ ضبط السُمك حتى يصبح في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن. الأقدام المضادة للانزلاق: من أجل تنظيفها، استعمل مستحضرات التنظيف المحلّلة على غرار الكحول أو مستحضر تنظيف الزجاج.

طريقة التخزين

1. اجعل زرّ ضبط السُمك في نفس مستوى وحدة توجيه السكيّن.
2. أطوي القاعدة. لفّ السلك القطّاعة داخل حجرة لفّ السلك الموجودة تحت الجهاز

طريقة استعمال القطاعة الكهربائية.

توصيات للحصول على أفضل نتائج

- لكي تتمكن من تقطيع اللحم إلى شرائح بسُمك الورقة، احرص على تبريد اللحم جيّدا مسبقا لمدّة 2 – 4 ساعات.
- من الضروري أن يكون اللحم بدون عظم. كما يجب إزالة النواة من الغلال.
- من الصعب تقطيع السمك غير منتظم الملمس، و كذلك اللحم المشرّح. و لذا احرص على تجميده قبل تقطيعه لمدّة 2 – 4 ساعات.
- بإمكانك إعطاء مظهرا أنيقا للمخللات و ذلك باستعمال القطّاعة الكهربائية لتقطيع الخيار و البصل المخلل مثلا، و كذلك تقطيع التفاح لتحضير طبق الطورطا.

اللحوم الساخنة: شرائح البوفْتيك، رستو، لحم الضأن ، لحم البقر روست بيف .

- قبل تقطيع اللحوم الساخنة و الخالية من العظام، أخرجها من الفرن و اتركها تبرد لمدّة 15 – 20 دقيقة على الأقل. و هكذا لا تفقد هذه المأكولات ماءها، و سوف يُتمكّن من تقطيعها تقطيعا منتظما دون انقسامها إلى قنات صغير.
- إذا استلزم الأمر ذلك، قطعها بحيث يمكن لصينية الغذاء أن تحتويها. إذا كانت قطعة الرستو مربوطة بالخيط، أغلق المحرّك و باقتراب الخيط إلى السكيّن، اقطع الواحد تلوى الآخر.

كيفية تقطيع قطع لحم صدر الضأن إلى قطع في غاية الرقة، سواء كان مطبوخا في مرق أو مقليا حديثا.

اترك طبق مرق اللحم يبرد طوال ليلة كاملة مع ماء مرقه. قبل البدء في عملية التقطيع، صفي طبق مرق اللحم من مرقها، مع حفظ المرق. جففه بواسطة منديل ورقي لإزالة الزيت الزائد . خذ اللحم الذي برد بما فيه الكفاية وابدأ في تقطيعه وفقا للسُمك المطلوب. ضع الشرائح في صحن عازل للحرارة، ثمّ صبّ كمية من المرق الذي حافظت عليه فوقه، و قم بتقديمه ساخنا بعد إدخاله لمدّة 30 دقيقة إلى فرن مسبق التسخين بدرجة 150° درجة مئوية.

جبن

قم بتبريده جيّدا قبل البدء في تقطيعه. و للمحافظة على رطوبته، لفه بواسطة الشريط المتجّعد. و لإثراء طعم الجبن الطبيعي، انتظر إلى أن تبلغ حرارة الجبن درجة حرارة الغرفة.

سجق النقانق

يحافظ السجق و النقانق على نكهتهما و جدّتهما لمدّة طويلة إذا لم يتمّ تقطيع إلا الكمية التي سوف يتمّ استهلاكها. و للحصول على أفضل النتائج، احرص على تبريدهما جيّدا. و قبل البدء في تقطيعهما، قم بإزالة الغطاء الواقي البلاستيكي أو الغلاف. و من أجل أن تكون الشرائح متساوية

توضيحات

السُمك، من الضروري الضغط على وحدة توجيه الغذاء بلطف.

الخضر و الغلال

إنّ القطّاعة مثالية لتقطيع البطاطس و الطماطم و الجزر و الملفوف(لتحضير سلاطة الكولي سلو) ، و الباذنجان و القرع. يمكنها أن تقطّع البطاطس إلى قطع غليظة السُمك للأطباق المطبوخة و قطع رقيقة للبطاطس الشيبز المقلية. كما أنها تقطّع حبّة الأناناس الطازجة إلى شرائح متساوية. و هي تقطّع مختلف أنواع الغلال بعد إزالة القشرة الخارجية منها.

الخبز، الكعك و الحلويات

انتظر إلى أن يبرد الخبز الذي خرج من القرن قبل تقطيعه إلى شرائح. و لقطع الخبز إلى شرائح رقيقة بهدف شوائها، اختر الخبز الذي بقي نهارا كاملا أو الخبز البايت قليلا. إنّ القطّاعة مثالية لتقطيع جميع أنواع الخبز لتحضير الشرائح و لتقطيع الكعك، و كعكة الفواكه. و كذلك لتحضير قطع الحلويات صغيرة السُمك، اترك العجين تبرد داخل الثلاجة، ثمّ قطّعها وفقا للسمك المطلوب.

تذكير

1. **قبل البدء في استعمال الجهاز، الحرص على وضع الجهاز فوق سطح مستوي.**
2. **في حالة إصابة السلك الكهربائي بخلل ما, فتفاديا للمخاطر, يجب أن يقوم المُصنع, أو المسؤول عن الخدمات, أو تقني مؤهل، بعملية تغييره.**

HRVATSKI

SINBO SMS 5610 REZALICA
UPUTSTVO ZA UPORABU

UPOZNAJTE VAŠU REZALICU
Rezalica je dizajnirana za rezanje kruha, salame, kobasice, sira, povrća i sl.hrane.

1. Nož
2. Vodilica za debljinu
3. Klizeća ploča za hranu
4. Ručka
5. Gumb
6. Stabilno kućište noža
7. Klizač
8. Baza glavnog kućišta

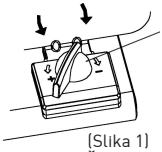
BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA
Kod uporabe električnih uređaja neophodno je imati u vidu sljedeće temeljne sigurnosne mjere opreza:
1. Prije početka uporabe rezalice pročitajte sve upute za uporabu.
2. Uporaba bilo kog uređaja u blizini djece zahtjeva veliki oprez.
3. Kada uređaj ne koristite, prije postavljanja ili odvanja dijelova, kao i prije čišćenja isključite gumb uređaja i izvucite utikač iz utičnice; prije kontakta s dijelovima u poketu isključite uređaj.

4. Ne dodirujte dijelove u pokretu. Hranu nipošto ne stavljate u stroj rukom. Rezalicu rabite tako što ćete montirati sve dijelove bez izuzetka i koristiti ploču za hranu i ručku za držanje hrane.Ovaj uređaj treba koristiti skupa sa klizećom pločom za hranu i držačem za hranu osim u situacijama kada to ne dozvoljava veličina ili oblik hrane.
5. Za izbjegavanje rizika od strujnog udara jedinicu za napajanje ne uranjajte u vodu ili neku drugu tekućinu.
6. Ne pokušavajte koristiti uređaj s oštećenim kabelom za napajanje ili utikačem, uređaj koji anormalno radi, oštećeni ili uređaj koji je pao na pod. Proizvod besplatno zamjenite s novim ili popravite u prodavnici u kojoj je kupljen.
7. Uporaba pribora koji ne preporučuje proizvođač može uzrokovati izbijanje požara, strujnog udara ili ozljede.
8. Uređaj ne koristite na otvorenim površinama.
9. Ne dozvolite da kabel visi preko rubova radne površine ili stola. Zaštitite kabel od kontakta s vrućim površinama.
10. Nož je jako oštar. Nož uzimajte samo za bravu za zaključavanje. Budite jako oprezni kada perete nož.
11. Uređaj ne koristite u neke druge svrhe osim u svrhu za koju je dizajniran.

PRIPREMA ZA REZANJE
1. Kabel izvucite ispod rezalice i umetnite u utičnicu. Rezalicu stavite na čistu, suhu i ravnu površinu.
2. Da biste provjerili da li je kretanje ispravno, klizeću ploču za hranu nekoliko puta pomjerite naprijed-natrag.

PRIPREMA ZA REZANJE

3. Držač hrane postavite iza klizeće ploče za hranu.
Okretanjem gumba za postavku debljine odaberite željenu debljinu rezanja. Ako želite da hrana bude tanko izrezana gumb okrenite u smjeru kazaljke na satu a za deblje kriške gumb okrenite u suprotnom smjeru (slika 1). Debljinu možete podesiti između 1 i 15 mm.



Gumb za podešavanje debljine

(Slika 1)

UPOZORENJE: OBAVEZNO KORISTITE PLOČU ZA HRANU I POTISKIVAČ
Priključite na utičnicu od 230V, 50Hz, 150W.
1. Hranu koju želite rezati stavite na klizeću ploču za hranu i pritisnite prema vodilici za debljinu rezanja. Kasnije klizeću ploču za hranu rukom pomjerite prema nožu.
2. Maksimalna veličina hrane koju režete treba da bude110x110x90(mm)(dužina x širina x debljina).
3. Uključite uređaj.
4. Dok se nož okreće klizeću ploču za hranu gurajte prema nožu. Pladanj stalno pomjerajte naprijed-natrag. Da biste dobili komade iste debljine hranu lagano pritiskajte na vodilicu.
5. Stroj ne koristite više od 5 minuta u kontinuitetu. Može doći do pregrijavanja motora uređaja. Gumb podesite u poziciju isključeno i sačekajte najmanje 30 minuta da se uređaj ohladi.
6. Ako dođe do usporavanja brzine okretanja noža u vrijeme funkcije rezanja sačekajte da hrana koju režete malo omekša i nakon toga nastavite sa rezanjem.
7. Nakon završetka rezanja hrane izvucite utikač iz utičnice. Prije odlaganja stroja radi vaše sigurnosti i zaštite noža okrenite gumb za podešavanje razine debljine i vodilicu podesite u istu liniju sa nožem.

ČIŠĆENJE
IZVUCITE UTIKAČ REZALICE IZ UTIČNICE
Kada rezalicu čistite odvojite sve dijelove. Dijelove uređaja očistite mekom krpom ili spužvom uz uporabu deterdženta ili spreja za čišćenje. Posušite sve oprane dijelove uređaja.
* Nijedan dio rezalice ne treba čistiti žicom za suđe ili deterdžentom u prahu. Nijedan dio rezalice ne treba prati u perilici za suđe.
* Motor je skriven u kućitu uređaja. Nipošto ne uranjajte u vodu.
* Motor ne treba podmazivati.

DRŽAČ HRANE: Držač hrane izvadite sa klizeće ploče za hranu.
KLIZEĆA PLOČA ZA HRANU: Klizeću ploču za hranu očistite nakon uklanjanja držača za hranu.
NOŽ OD PLEMENITOG ČELIKA: Izvucite utikač iz utičnice, lijevi vijak okrenite u smjeru strelice i olabavite. Nakon toga pažljivo izvadite uz uporabu rukavice. Nakon čišćenja okrenite vijak u lije u suprotnom u stranu i pričvrstite nož.
Napomena: Prije odlaganja stroja radi vaše sigurnosti i zaštite noža vodilicu za debljinu obavezno podesite u istu liniju sa nožem.
NEKLIZEĆE NOGICE: Očistite uporabom alkohola ili tekućine za čišćenje stakla.

ODLAGANJE
* Vodilicu za debljinu podesite u istu liniju sa nožem.
* Kabel za napajanje smjestite u spremnik za kabel koji se nalazi s donje strane uređaja.

RUKOVANJE REZALICOM

* Za tanko rezanje mesa prije rezanja meso zaledite 2 do 4 sata.
* Meso mora biti bez kostiju. Uklonite koštice voća koje želite rezati.
* Rezanje hrane nepravilne teksture poput ribe i tankog bifteka je teško. Prije rezanja zaledite 2-4 sata.
* Kod pripreme zimnice možete izrezati povrće za zimnicu i tako dobiti turšiju lijepog izgleda a isto tako možete izrezati i jabuke za tortu.

TOPLA MESA: BIFTEK, ROSTO, JANJETINA, ROZBIF
* Prije rezanja toplog mesa bez kostiju meso izvadite iz pećnice i sačekajte da se ohladi 15 do 20 minuta. Zahvaljujući tome meso će zadržati sočnost i moći će lakše da se izreže bez raspadanja.
* Po potrebi meso izrežite tako da može da stane u tepsiju. Ako je rosto vezan zaustavite motor i konce izvadite jedan po jedan.

DOBRO TANKO IZREZANO PRŽENO MESO ILI SVEŽE PEČENA GOVE–A PRSA
Prženo meso ostavite s vodom da se ohladi tijekom noći. Prije rezanja iscjedite meso i sakupite iscjeđeni sok. Posušite meso papirnim rubcem. Uklonite višak masti. Dobro ohlađeno prženo meso izrežite na kriške željene debljine. Kriške mesa poređajte u vatrostalni tanjur i prelijte mesnom vodom koju ste sačuvali. Služite toplo. Pecite u prethodno zagrijanoj rerni 30 minuta na temperaturi od 150℃.

SIR
Dobro ohladite prije rezanja. Da bi sačuvali vlažnost sira umotajte ga u streč foliju. Za obogaćenje prirodnog okusa sira prije služenja stavite da odstoji i postigne sobnu temperaturu.

SALAMA- KOBASICA
Rezanjem samo potrebne količine salame ili kobasice sačuvaćete njihovu svježinu i okus. Za postizanje najboljih rezultata prije rezanja sastojke ohladite. Prije rezanja ove vrste hrane uklonite plastičnu ili čvrstu opnu. Za dobijanje komada iste debljine primjenite fiksiran i nježan pritisak.

VOĆE I POVRĆE
Rezalica je ideanla za rezanje krumpira, rajčice, mrkve, kupusa(za coleslaw salatu), patlidžana i tikvica. Krumpir možete rezati na deblje kriške za pripremu jela a ukoliko želite pripremiti čips režite na tanje kriške. Svježi ananas možete izrezati na uredne kriške. Odstranite vanjsku tvrdu koru ananasa i izrežite na kriške željene debljine.

KRUHOVI, KOLAČI I GURABIJE
Prije rezanja tek pečenog kruha sačekajte da se ohladi. Kruh za prženje izrežite na tanke kriške i za to koristite bajati kruh ili kruh koji je prenoćio jedan dan. Rezalica je ideanla za rezanje svake vrste kruha za pripremu aperativa, zatim za rezanje kolača i voćnih kuglova. Za tanko rezanje tijesta za gurabije, tijesto ohladite u hladnjaku i izrežite na komade željene debljine.

NAPOMENA:
1. Prije početka uporabe stroja uvjerite se da je površina na koju ste stavili stroj ravna i stabilna.
2. Za izbjegavanje svake vrste opasnosti oštećeni kabel treba da zamjeni proizvođač kabela, ovlašteni servisni centar ili stručna osoba.

Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2011

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

AE 11

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
TÜV Product Service Ltd. Guangzhou Branch
TÜV SÜD GROUP
26/F, Dongbbao Tower, 767 Dongfeng Road
East, Guangzhou, China
N8 09 04 62510 015

EEE Yönetmeliğine uygundur.